

ULUSLARARASI SOSYAL ARAŐTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research

Cilt: 14 Sayı: 77 Nisan 2021 & Volume: 14 Issue: 77 April 2021

www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

KİLİS MÂNİLERİNDE YÖRESEL MUTFAK LOCAL CUISINE IN KİLİS MANİS (QUATRAINS)

Zeynep Dilek ALPTEKİN*

Öz

Halk edebiyatı ürünleri, içinde olduğu toplumların aynası niteliğinde eserlerdir. Öyle ki halk edebiyatı ürünlerinde, toplumun geçmişten günümüze uzanan süreçteki kültürel kodları görebiliriz. Bu ürünlerden biri de toplumun duygu ve düşüncelerini, olaylara ilişkin tutumunu ve kültürünü belirli kurallara bağlı kalarak kısa dördlüklerle ifade ettiği mânilerdir.

Doldurma mısra ve asıl konunun işlendiği bölümlerden oluşan mânilerde yoğun bir anlatım söz konusudur. Sosyal bir ihtiyacın ürünü olarak ortaya çıkan mânilerde, toplumun kültürel değerlerine ait çeşitli konular da dikkat çekmektedir. Bu konulardan birisi de halk mutfağıdır. Mânilerin yaratıcılarının genellikle kadınlar olması hasebiyle mutfak (yeme-içme) geleneğiyle ilgili unsurlar mânilerin ana konusu etrafında yerini almıştır.

Bu çalışmada Kilis mânileri içerisinde önemli yer edinen yöresel mutfak unsurlarını tespit etmek amaçlanmıştır. Nitel araştırma yönteminin benimsendiği çalışmada doküman analizine başvurulmuştur. Bu bağlamda "Kilis'te Anonim Halk Edebiyatı Örnekleri ve Mânileri" adlı eserdeki 250 mâni incelemeye dâhil edilmiştir. Araştırma sonucunda yöre mutfağına özgü yemek kültürünün (*çorbalar, yemekler, pilavlar, tatlılar ve kahvaltılıklar*) incelenen mâni metinlerinde yer aldığı görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Kilis, Mâni, Yöresel Mutfak, Kültür.

Abstract

Folk literature products are works that mirror the societies in which they were formed. We can see the spolia codes lived in the past from the past to the present. One of these products is the manners in which he expresses his thoughts and feelings in action, his attitude and behavior towards events in short quatrains by adhering to certain rules.

There is an intense narration in the chapters where the line and the main subject are covered. In the meanings that emerge as a product of a social need, various issues related to their cultural and cultural values also draw attention. One of these subjects is folk cuisine. Since the ingenuity is at the top of its genre, the elements related to the cuisine (eating and drinking) tradition have taken the place that the spirituals are the main subject.

In this market, it is aimed to determine the local cuisine items that have a place in Kilis. When we refer to the deep analysis of the qualitative research method. In this context, 250 mâni in the work "Anonymous Folk Literature Examples and Mânis in Kilis" were buried in shirts. When the research finds a place in the mâni texts of the local cuisine (soups, meals, rice, desserts and breakfast foods).

Keywords: Kilis, Mâni, Local Cuisine, Culture.

* Öğretmen, Milli Eğitim Bakanlığı, ORCID: 0000-0002-8595-1440, z.d.alptekin@gmail.com



Giriş

Türkiye-Suriye hududunda bulunan Kilis; güneyden Suriye, batı ve kuzeybatıdan İslahiye, kuzey ve kuzeydoğudan Gaziantep merkez ve doğudan Gaziantep'in Oğuzeli ilçeleriyle çevrilmiştir. Kilis, ticaret yollarının bağlantı noktasında bulunması ve Halep'e yakın olması sebebiyle coğrafi açıdan önemli bir merkez durumunda olmuştur (Helvacıkara, 2012, 7).

"Kilis ili, Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Akdeniz Bölgesi arasında geçiş konumunda yer aldığı için karasal iklimden Akdeniz iklimine geçiş özellikleri gösteren iklim şartlarına sahiptir. Nitekim Akdeniz ikliminin karakteristik zirai ürünü olan zeytinin, özellikle Kilis Merkez ile Musabeyli ilçelerinde yoğun olarak görülmesi tesadüfi değildir." (Karademir, 2020, 28).

İklim çeşitliliğine bağlı olarak bitki örtüsünde de zenginliğe sahip olan Kilis'in doğu kesimlerinde karasal iklimde yetişebilen bitkiler yer alırken orta ve batı kesimlerinde ise Akdeniz ikliminde yetişebilen bitkiler bulunmaktadır. Yörenin zengin bir floraya sahip olması sayesinde çeşitli türde bitkiler yetiştirilebilmektedir. Bunun yanında yetiştirilen bitkilerdeki zenginlik halk mutfağına da yansımıştır.

Kilis, hudut bölgesinde bulunmasından ötürü zengin bir kültürel dokuya sahiptir. Bölgede hâlen Beydilili, Bayatlı, Beylüklü, Harbendeli, İnallı, Avşar ve Peçenek gibi Türkmen boy ve oymaklarının kültürel varlığı sürmektedir (Alptekin, 2017, 237). Zengin bir Türkmen kültürü hazinesine sahip olan bölgede edebi türlerdeki zenginlikler de dikkatten kaçmamaktadır. Bu edebi türlerden birisi de mâni olup Kilis kültür hayatında önemli bir yeri vardır.

Kilis kültür hayatını yansıtan mânilerde; geçiş dönemi unsurları (doğum-evlilik-ölüm), askerlik, eğitim, hayvan sembolizmi, gelin-kaynana atışması, halk inançları ve Kilis mutfağına ait motifler karşımıza çıkmaktadır (Elmalı, 2012). Gerek kadınların mutfak işlerinde hâkimiyeti, gerekse mânilerin söyleyicilerinin genellikle kadınlar olması bu iki halk bilimi unsurunu ortak paydada buluşturmaktadır.

Kilis'te kadınların özellikle bayram, asker uğurlama, kız isteme, evlilik gibi özel ve mutlu günlerde yemek yapmak için bir araya geldiklerinde dili mâni yakmaya yatkın birisi orada bulunma amaçlarını özetleyen bir mâni söyler. Bu açış mânisidir (KK. 4). Arkasından yine diğer kadınlar da bu mâniye eşlik ederek benzer mâniler söylerler. Ancak buradaki mânilerin hepsi doğaçlama olmayıp bir kısmı da bilinen bir türkü, ninni veya şiirden alınan bir dörtlük olabilmektedir.

Konuya girişin ilk iki mısradaki yapıldığı; asıl verilmek istenen mesajın ise üçüncü ve dördüncü mısralarda kendisine yer bulduğu yedili hece ölçüsü ile söylenen anonim halk edebiyatı ürünleri olan mâniler, tek dörtlükler halinde sunulduğu için halk şiirinin en çok kullanılan nazım biçimidir (İçel, 2007, 75-76). İnsanlar; duygu, düşünce, inanç, dünyaya bakış açılarını, isteklerini, hayallerini ve daha nice huylarını mâniler içerisinde ustalıkla aktarırlar (Kaya, 1999, 61). Mâni söyleyenler bir araya geldiklerinde aktarmak istedikleri düşünceleri mâniler yoluyla dile getirmektedirler. Kilis'te bir araya gelen kadınlar içerisinde genellikle yaşça büyük olanı mâni söyleme eylemine girer. Eğer kişinin bu alanda hüneri yoksa dili kıvrak olan başka bir kadın bu görevi üstlenir (KK.5). Buradaki amaç bir araya gelen kadınları eğlendirmek, eğlendirirken de psikolojik olarak rahatlama dolgunluğunu yaşatmaktır. Mânilerin konusu kadınların genellikle bir araya gelmesine vesile olan alanlar (evlilik, hiş hediği, yaş günü, askere uğurlama vb.) ile ilgilidir. Ancak bazen mânilerin art arda sıralanışına bağlı olarak farklı konularda (ticaret, siyaset, giyim-kuşam, renkler vb.) da söylenebilmektedir. Özellikle kışlık kurutmalık yapmak (bamyaya, patlıcan, biber, kabak) veya herhangi bir tören amacıyla yemek hazırlamak için bir araya gelen kadınlarının mânilerinin gerek doldurma gerekse asıl dizelerinin içerisinde yemek veya yemek ürünlerine ait motiflerin varlığı görülmektedir.

Bu çalışmada Kilis ve yöresinde Ahmet Elmalı tarafından derlenerek kitaplaştırılmış "Kilis'te Anonim Halk Edebiyatı Örnekleri ve Mâniler" (2012) eserinde yer alan mâni metinlerindeki Kilis yöresel mutfağıyla ilgili hususlar tespit edilmiştir. Nitel araştırma yönteminin benimsendiği bu çalışmada doküman incelenmesine başvurulmuştur. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerinin analizini kapsar (Yıldırım ve Şimşek, 2013, 217). Doküman incelemesinde yazılı kaynaklar ele alınıp incelenmektedir. Bu doğrultuda Kilis mânilerinde yöresel mutfakla ilgili unsurlar ortaya konulmuştur. Yöresel mutfak ürünleri *çorbalar*, *yemekler*, *pilavlar*, *tatlılar* ve *kahvaltılıklar* olmak üzere beş başlık altında değerlendirilmiştir.



Kilis Mânilerinde Yöresel Mutfak Unsurlarıyla İlgili Tespitler¹

1. Çorbalar

Malhıta / Ekşili Malhıta

Kırmızı mercimeğe Kilis ve çevre illerde malhıta/malhuta adı verilir. Mercimek değirmende öğütülerek küçük parçalara ayrılır. İçerisinde kırmızı mercimek bulunan yemeklere bu nedenle malhıtalı yemek adı verilir. Kilis'te malhıtaya "mercimek aşısı" da denilmektedir.

Malzemeler: Öğütülmüş kırmızı mercimek, bulgur, pancar yaprağı, sarımsak, soğan, kırmızıbiber, koruk suyu, zeytinyağı.

Yapımı: Öğütülmüş kırmızı mercimek suda haşlandıktan sonra üzerine doğranmış pancar yaprakları atılır. Kıvama uygun hâle gelince nane, tuz, kırmızı biber ve koruk suyu ilave edilir. Diğer tarafta tavada kızdırılmış olan sarımsaklı zeytinyağı çorbanın üzerine dökülerek ikrama sunulur.

İçerisinde bulgur bulunan yemekler, Kilis mutfağına Birinci Dünya Savaşı yıllarından hatıra kalmıştır. Birçok yemekte hatta çorbada da bulgur kullanıldığı görülebilir (KK.1). Kilis'te, sıklıkla yapılan bu yemek mânilerde de kendisine yer bulmuştur. Aşağıda malhıta çorbasıyla ilgili mâni örnek olarak verilmiştir:

Karnı doyar gözü ac

Bre annam pek dennak²

Dün malhıta yapmıştık

Tam takır hep kapacak (Elmalı, 2012, 131).

Kilis mutfağında malhıtaya mercimek aşısı adı da verilmektedir. Ancak bu yemek ekşili malhutadan farklıdır.

Mercimek aldık aşlık

Güveyi verir harçlık

Oğlanı biz everdik

Herkes olur kardaşlık (Elmalı, 2012, 77)

Mercimek aşım var

Ne belalı başım var

Yedi dağım ardında

Bir asker kardaşım var (Elmalı, 2012, 78).

Pirpirim (Semiz Otu)

Yörede sıklıkla pişirilen pirpirim aşısı yaz-kış yapılan bir çorbadır. Yazın taze semizotuyla yapılırken kışın kurutulmuş semizotuyla hazırlanmaktadır. Haşlanmış nohut, bulgur ve mercimeğin de eklenerek yapıldığı besin değeri yüksek bir çorbadır. Yapımı şu şekildedir:

"Pirpirim aşısı yazın toplanıp kurutulan pirpirim (semizotu) ile yapılan bir yemektir. Tencerede nohut, bulgur ve mercimeği pişirdikten sonra kuru pirpirim eklenir. Bol ekşili olan yemeğin üzerine yağda kavrulmuş nane dökülüp servis yapılır." (Baran, 2016, 82). Yörede oldukça sevilen ve bolca tüketilen pirpirim kendisine mânilerde de yer bulmuştur. Aşağıda pirpirim ile ilgili mâni örneğine yer verilmiştir:

Pirpirimdir yedikleri

Kaynatırlar hedikleri

Sana cennet dedikleri

Pek yerinde güzel Kilis (Elmalı, 2012, 161).

2. Yemekler

2.1. Özel Gün Yemekleri

Diş Hedîği (Buğday Haşlaması)

Yeni doğan bebeğin dişlerinin buğday tanesi gibi düz çıkması için kültür hayatımızda değişik uygulamalara başvurulmaktadır. Bu amaç doğrultusunda diğer yörelerde olduğu gibi Kilis ve civarında da

¹ Çalışmadaki yemek isimleri alfabetik olarak sıralanmıştır.

² Dennak: Kilis ağzında boğazına düşkün demektir.



diş hediği hazırlanır. Ritüel havasında geçen bu uygulama bebeğin akrabaları ve komşuları katılımıyla gerçekleştirilir. Bir araya gelen kişiler; dua edip, iyi temennilerde bulunarak diş hediğinden yerler. “Bölgede, buğday hediğinin içerisine; ceviz içi, nar taneleri, rezene, tarçın, haşlanmış nohut, toz şeker eklenerek servis edilmektedir” (Süzer, 2018, 37).

Diş hediği davetleri bazen kalabalık olur. Bu ortamda davetliler bir taraftan hoş vakit geçirirken diğer taraftan da bebek için dualar etmektedirler. Ritüelin ilerleyen vakitlerinde kalabalıktan biri orada toplanma amaçlarını bildirmek için mâni de yakabilir. Bu durum sadece diş hediği için toplanan insanlara özgü değildir. Çeşitli toplantılarda bir araya gelen insanların toplantının amacına uygun olarak mâni söylemesi, Kilis kültür ortamında mevcut olan bir gelenektir. Aşağıda diş hediğine katılanların birinin söylediği mâni örnek olarak verilmiştir:

Diş hediği yemek için

Dayı emmi demek için

Göllerimde çimmek için

Gelin hedik yiyelim (Elmalı, 2012, 105).

Keşkek Aşı

Bu yemek, yörede Ramazan ayının ilk iftarında yapılmaktadır. Öyle ki zaman içerisinde keşkek aşının ilk gün hazırlanması bir gelenek halini almıştır. Çünkü inanışa göre; Ramazan ayı boyunca keşkeğin içindeki döğme taneleri bu yemeği hazırlayan kişinin vefat eden akrabaları için tespih çekmektedir (KK.4).

Malzemeler: döğme, kıyma, soğan, salça, karabiber ve tuzdan oluşmaktadır.

Hazırlanışı: Bir gün önceden ıslatılmış olan dövme kaynar suya atılır. Kıvama gelene kadar pişirilen dövme dibine tutmasın diye tahta bir kaşıkla karıştırılır. Bu sırada dövmeye salça da eklenir ve karıştırılır. Dövme kıvama geldikten sonra kıyma, soğan, zeytinyağı ve tereyağı ile kavrulur döğmenin üzerine dökülür. Aşağıda keşkek aşısıyla ilgili mâni örneği sunulmuştur:

Küçüktür ama yaşı

Kalbimdedir ataşı

O yar bize bişirmiş

Kemmunlu keşkek aşı (Elmalı, 2012, 162).

Kölük Aşı

Kilis'in özel gün yemeklerinden olan kölük aşı yöresel bir yemektir. Bu yemeğin mide sağlığına çok faydalı olduğuna inanılmaktadır. Ayrıca vücudu dinç tutucu ve yorgunluğu giderici özelliklerinden ötürü Ramazan aylarında ve soğuk kış günlerinde çok tüketilmektedir.

Malzemeler: Bir su bardağı pilavlık bulgur, üç su bardağı kırmızı mercimek, iki baş kuru soğan, yarım bardak zeytinyağı, bir çay kaşığı tuz, üç çay kaşığı pul biber.

Hazırlanışı: “Önce mercimek, dört su bardağı suda başladıktan sonra, üzerindeki köpükleri alınır ve pilavlık bulgur üzerine eklenir. Kısık ateşte iyice pişirilir. Hatta bulgur ve mercimek birbiriyle kaynaşıp iyice eriyene kadar pişirilir. Diğer tarafta, iki baş kuru soğan çok ince bir şekilde doğranarak zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartıldıktan sonra, pişirilmiş durumda olan mercimek-bulgur bileşiminin içine katılır. Tuz ile birlikte pul biber ilave yapılır ve en az 10 dakika daha ateşte pişirmeye devam edilir. Tencere ağzı kapalı olarak bir müddet dinlendikten sonra servis yapılır.” (Mercimek, 30 Ocak 2018). Kilis'te halk tarafından sıklıkla yapılan bu pilavla ilgili mâni örneğine aşağıda yer verilmiştir:

Miceddere, kölükaşı

Sıcaktır tandırın başı

Şih Mansur, Kersentaş

Ne de hoştur güzel Kilis (Elmalı, 2012, 162).

Simit Aşı

Simit aşı, Kilis'e özgü bir yemek olup yeni doğum yapmış loğusa kadınların sütlerini arttırmak amacıyla hazırlanır. Doğumdan sonra bir iki ay kadına sürekli simit aşı yedirirler (KK.1). Bu yemeği yiyen annenin sütünün bol olması ve yemeğin içerisindeki besinlerin süt vasıtasıyla çocuğa geçmesi amaçlanır.



Hafif bir yiyecek olduğu için çok tercih edilmektedir. Ayrıca Ramazan aylarında midenin yorulmaması için de iftarda simit aşı yapılmaktadır. Simit aşı ile ilgili olarak tespit edilmiş mânî örneği şu şekilde verilmiştir:

*Yedik şişti simit aşı
Yaktı beni ekme aşı
Kilis'in altındır taşı
Yaşa var ol güzel Kilis (Elmalı, 2012, 163).*

2.2. Ana Yemekler

Temel ihtiyaçlarımızdan olan yemekler, besin kaynağı olması yönünden hayatımız için önemlidir. Bu yönüyle günlük öğünler içerisinde yer alan yemekler, besin değeri ve doyuruculuk özelliğiyle dikkat çekicidir. Kilis sofralarından mânîlere konu olan yemekler şunlardır:

Bakla

Bahar mevsiminde yetiştirilen taze baklanın salça, soğan ve zeytinyağı ile kavrulmasıyla bakla yemeği hazır hâle gelir. Üzerine sos olarak bazen sade bazen de sarımsaklı yoğurt eklenir. Ancak bakla yemeği artarsa ziyan olmaması için artan yemeğin içerisine evde yaşayan birey sayısına göre bir miktar bulgur eklenerek ertesi gün tekrar pişirilir. Böylece yemeğin hem israf olmaması hem de sofranın bereketinin artması sağlanmış olur (KK.3). Aşağıdaki mânîde bulgurlu baklanın yapılışı ile ilgili kısa bir tarif görülmektedir:

*Bulgur attı baklaya
Allah gözden saklaya
Dostlar bakıp sevine
Düşman baka çatlaya (Elmalı, 2012, 46).*

Çiğ Köfte

Çiğ köfte, Kilis mutfağında atıştırılmalıkta özel gün ikramlarına kadar her yerde karşımıza çıkmaktadır. Bir kültür hâline gelen çiğ köftenin malzemelerinin elde edilışinden hazırlanışı ve sofralarda ikramına kadar geçen süreç itinayla devam eder. Özellikle çiğ köftenin ana malzemesi simit (ince bulgur) ve etin taze olması önemlidir. Aşağıda verilen iki eklemeli mânîde³ çiğ köftenin yapım aşaması ve kullanılan malzemelerin dizeler arasında kendine yer edindiğini görmekteyiz.

*Ayrılanı koyu olsun
Baharatı bol olsun
Köfte emekli olsun
Aman canım çiğ köfte
Yanı ayrılanı köfte
İçi oymalı köfte (Elmalı, 2012, 138)*

*Çiğ köftenin bulguru
Boğazdan geçmez kuru
Bacı ayrılanı duru
İlle de canım çiğ köfte
Aman canım çiğ köfte
Yanı ayrılanı köfte
İçi oymalı köfte (Elmalı, 2012, 138).*

Dolma

Yörenin lezzetlerinden olan dolma, yaygın olarak biber, patlıcan, acur ve kabak kurularından hazırlanmaktadır. Gerek sarmanın gerekse de dolmanın tenceresinin altına daha çok koyunun kaburga kemikleri yerleştirilir. Dolma, tencerede pişerken kaburganın lezzeti de dolmaya geçmektedir. Böylece hazırlanan dolmalar daha lezzetli olmaktadır (KK.5).

³Dokuman incelemesi yapılan eserde çiğ köfte ile ilgili konu olarak birbirini tamamlayıcı, benzer olan on bir yedekli mânî tespit edilmiştir. Çalışmamız bir makale boyutunda olduğundan örnek olması açısından sadece iki yedekli mânî alınmıştır. İlgili örnekler için ayrıca bak. Elmalı, Ahmet (2012). *Kilis'te Anonim Halk Edebiyatı Örnekleri ve Mânîler*. Kilis: Kilis Belediyesi Kültür Yayınları. s.138-140.



Kuru dolması, genellikle evlere gelen özel konuklar için hazırlanıp ayrıca kandil, bayram gibi mühim günlerde masalarda yer bulmaktadır. Aşağıdaki mâninin doldurma dizisinde kuru dolmalıkların doldurulması sırasında izlenen yol şu şekilde özetlenmektedir:

Dolmayı ben haşladım

Doldurmaya ben başladım

Abim askerden geldi

Oynamaya başladım (Elmalı, 2012, 52)

Yaz mevsiminde dolmalıkları hazırlamak için bir araya gelen kadınlar, diğer işlerde olduğu gibi burada da yaptıkları işle ilgili mânî söylerler. Aşağıdaki mânide yaz döneminde kışlık dolmalarının hazırlanması işine girişen genç kızların durumları hakkında bilgi verilmektedir:

Dolmayı oyduk

Kazana koyduk

Bizi keseni

Yığılı koyduk (Elmalı, 2012, 53)

Dolmayı düz kaynana

Summağı süz kaynana

Oğlun beni çok sever

Bağrına tuz kaynana (Elmalı, 2012, 115).

Şihilmahşe (Tüylü Acur Dolması)

Kilis mutfağına has yemeklerdendir. Diğer dolma türleri ülke genelinde bilinirken tüylü acur dolması, Gaziantep ve Şanlıurfa gibi hudut illerine ait sofraya kültüründe yer almaktadır. Arap mutfağına has olan bu yemek, dolmaların şahı olarak nitelendirilmektedir. Özellikle Kilis'in Suriye sınırında bulunması, yemek kültüründe de etkileşimin olmasına katkı sağlamıştır.

Malzemeler: Tüylü acur, kıyma, maydanoz, sarımsak, kimyon, karabiber, nane, kırmızı pul biber

Hazırlanışı: Acurlar dolmalık hâle gelmesi için hazırlanır ve yıkanarak süzekte kurutulur. Kızgın yağda tüylü acurlar kızartılır. Daha sonra dolma iç harcı hazırlanır. İç harç hazırlanırken öncelikle kıyma kavrulur ve içerisine maydanoz atılır. Sarımsak havanda dövülerek ezilir, akabinde dolma harcının içine atılır. Son olarak baharatlar da eklenerek harç tamamlanır. Kızartılmış acurların içine harç doldurulup fırınlanır (KK.4). Aşağıdaki mânide şihilmahşenin yapılışıyla ilgili bilgilere yer verilmektedir:

Kabağı ince oyduk

İçine kıyma koyduk

Düğünde şihilmahşe

Yedik vallahi doyduk (Elmalı, 2012, 65).

Patlıcan (Balcan)

Güneydoğu Anadolu Bölgesinin sofralarında patlıcanla yapılan yemekler oldukça çeşitlidir. Patlıcan kebabından, alinaziğe, sömürmeden, türlüye kadar pek çok yemeğin ana malzemesi olarak patlıcan karşımıza çıkmaktadır. Aşağıdaki ilk mâninin doldurma dizeleri içerisinde patlıcan kurutulması işlemi sırasında tel içerisine yerleştirilmesi anlatılmaktadır.

Balcanı ince oyduk

Telli mahmile koyduk

Bize kesen dilleri

Sözde yığılı koyduk (Elmalı, 2012, 39)

Aşağıdaki mânide de ilk dizede patlıcanın dolma yapımı için haşlanmasına temas edilirken, iş yoğunluğundaki genç kızın sevdiğini hatırlaması üzerine hüzünlenmesi dile getirilmektedir.

Patlıcanı haşladık

Doldurmaya başladım

Yâr aklıma gelince

Ağlamaya başlarım (Elmalı, 2012, 80).



Sucuk Hamra

Kurban Bayramında kesilen hayvanın hiçbir parçası ziyan edilmemeye çalışılır. Çünkü kurbanın her parçası kutsal sayılır. Sucuk hamra, genellikle kurban edilen keçi veya koyun türü hayvanların ince bağırsağının iyice temizlenerek içerisine önceden hazırlanmış harcın doldurulmasıyla yapılan bir yemektir (KK.5).

Malzemeler: pirinç, tuz, karabiber, salça, kıyma, soğan, toz biber ve ince bağırsaktan oluşmaktadır.

Kilis'in yerlilerinin çok sevdiği bir yemek olan sucuk hamra ve özel günlerde sunulur. Aşağıdaki mânilerde sucuk hamranın yapım süreci hakkında bilgiler bulunmaktadır.

Ben yaprağı soldurdum

Sucuk hamra doldurdum

Oğlan everdim deyin

Saçlarımı yoldurdum (Elmalı, 2012, 41)

Sucuk hamrayı şişirdik

Kazana koyduk bişirdik

Şükürler olsun Allah'a

Kızı dengine düşürdük (Elmalı, 2012, 41)

Diğer bölgelerde sucuk hamra "mumbar dolması" adıyla bilinmektedir. Aşağıda verilen mânide kızın güzelliği ile mumbar dolması arasında bağıntı kurulması, mâni söyleyen kişinin gözlemciliğini ve edebi yaratıcılığını göstermesi açısından önemlidir.

Kaşları kâtip kalemi

Gözleri çamun çırası

Parmağı yaprak sarması

Kolları mumbar dolması (Elmalı, 2012, 144).

Kavurma

Yörede kırsal alanlarda doğal bitkilerle beslenerek yetiştirilen koyunların etinin lezzetli herkes tarafından bilinmektedir. Öyle ki Akdeniz bitki örtüsünün uzantısı olan bölgede zahter, diken ve çalı gibi besin değeri yüksek bitkiler bolca bulunmaktadır. Bu durum bu bitkilerle beslenen hayvanların etinin lezzetli olmasına vesile olmuştur.

Kavurma, günlük mutfakta olduğu gibi misafirler için de özel günlerde (düğün, nişan, asker uğurlama vb.) sofralar da yerini almaktadır. Aşağıdaki mânilerin doldurma dizelerinde kavurma ve kavurma yapımıyla ilgi unsurlar görülmektedir:

Kilis var bağ içinde

Et kaynar yağ içinde

Yıkılmasın şu Kilis

Nazlı yârim içinde (Elmalı, 2012, 71)

Saca koydum kavurma

Etrafına yayılma

Gözünün çapağıyla

Midemi bulandırma (Elmalı, 2012, 124)

Teşt altında kavurma

Kaynana burada durma

Gözlerinin çapaklanmış

Meğdemi bulandırma (Elmalı, 2012, 124).



Kebap

Kebap; bulunduğu coğrafya itibarıyla yörede çokça tercih edilen bir yemek olup insanlar tarafından tüketilmektedir. Genellikle yöre insanının bağ evlerinde, kurban bayramında ya da hafta sonlarında beraber yaptıkları kebab, bölgede yetiştirilen koyunların etleriyle yapılmaktadır.

Malzemeler: Koyun eti, tuz, ıslanmış kırmızıbiber, sarımsak, soda, karabiber, kuyruk yağı.

Hazırlanışı: Küçük küçük doğranmış olan etler soda, tuz ve karabiber ile bir gün bekletilir. Ardından yumuşayan ete ıslanmış pul biber, ezilmiş sarımsak ve sıvı yağ eklenir. Şişlere sırasıyla üç et ve bir kuyrukyağı saplanarak pişirilir (KK.6).

Halk tarafından sevilen kebab mânilerde de kendisine yer bulmuştur. Burada sevgilinin derdinden gönlü yanan âşık bunu teşbih yoluyla kebaba benzetmiştir. Diğer halk edebiyatı türlerinde karşımıza çıkan bu metafor, mânilere şu şekilde yansımıştır:

Aşğın falına bak

Yanağın altına bak

Derdimden kebab oldum

Ciğerim hâline bak (Elmalı, 2012, 25).

Giderim dur diyen yok

Kebab oldum yiyen yok

Ayrılık köyneğini

Benden özge giyen yok (Elmalı, 2012,61).

Kebab Antep, Urfa, Adana ve Kilis yemek kültürünün eşsiz lezzetleri arasındadır. Kilis kültüründe gün içerisindeki öğünlerde kebablar sofraları süslemektedir. Yine misafirler için hazırlanan yemekler arasında da bulunmaktadır. Aşağıdaki mânilerde⁴ bahçelerde pişirilen kebab ile mâniye giriş yapılmıştır.

Bahçalar köşe köşe

İçinde kebab bişe

Beni yârdan ayıran

Gözü morarıp şişe (Elmalı, 2012, 34).

Kilis'im köşe köşe

İçinde kebab pişe

Bizi çekemeyenin

Evine bomba düşe (Elmalı, 2012, 72).

Kuru Bamya

Yörede etli bamya adıyla bilinen yemek, kış mevsimlerinde tercih edilmekle beraber misafirler için de hazırlanması yönüyle önemlidir. Kuru bamya yemeği, hazmı kolaylaştırmasından ötürü mide rahatsızlıkları çeken hastalar tarafından etsiz olarak haftada bir kez tüketilmektedir (KK.2).

Malzemeler: Kuru bamya, kuzu eti limon suyu, tuz, zeytinyağı, biber ve domates salçası.

Öncelikle yemek için gerekli kuru bamyalar yarım saat haşlanır. Yarım bardak zeytinyağında yarım soğan ve iki diş sarımsak kavrulur. Bir adet domates ve bir yemek kaşığı biber salçası, yarım yemek kaşığı domates salçası ısıtılır. Kavrulmuş harcın içerisine haşlanmış bamya ile tuz, su ve limon suyu eklenerek otuz dakika pişirilerek yemek hazır hâle getirilir.

Kuru bamya pişe mi

Pişen yere düşer mi

Yârim askere gitmiş

Bana gülmek düşer mi (Elmalı, 2012, 73).

⁴ Kaynak olarak faydalanılan eserde kebab ile ilgili olarak birbirini tamamlayıcı benzer altı mâni metni daha yer almaktadır. İlgili örnekler için ayrıca bak. Elmalı, Ahmet (2012). *Kilis'te Anonim Halk Edebiyatı Örnekleri ve Mâniler*. Kilis: Kilis Belediyesi Kültür Yayınları, s.138-140.



Sarma

Yörede yaşayan gerek Türk gerekse Suriyeli halk arasında sarma önemli bir lezzettir. Sarma, Suriyeli bayanlar arasında “yaprak” adıyla da bilinmektedir (KK.1). Yörede yetişen geniş, ince ve sarılmaya uygun üzüm yapraklarına sahip bağların bulunması bu kültürün oluşmasına vesile olmuştur.

İlkbaharda toplanan taze yapraklar tuzlu suya bastırılarak yılın diğer zamanlarında da sarma yapılmak için kullanılır. Aşağıdaki mânilerin hazırlık dizelerinde sarma yapımıyla ilgili motifler yer almaktadır:

*Sarma koydum ocağa
Dayanamam sığağa
Şu zamanın kızları
Hoplar gider kocaya* (Elmalı, 2012, 84)

*Yaprağı çok haşlayın
Sarmaya tez başlayın
Böyle gelin alanın
Alnını karışlayın* (Elmalı, 2012, 91).

Lahana Sarması

Eski Kilis’te üç gün süren düğünlerde gelen misafirlere türlü yemekler ikram edilirdi. Yemeklerin doyurucu olması için de genellikle sarma veya dolma masalarda yerini alırdı. Bu nedenle lahana zamanında lahana sarması, bağın yeşerme zamanında da yaprak sarması yapılırdı (KK.3). Aşağıdaki mânide düğüne gelenlere lahana sarması hazırlayan kadınların durumları özetlenmiştir:

*Lahanayı haşlarık
Sarmasına başlarık
Her yıl düğün edenin
Alnını karışlarık* (Elmalı, 2012, 74).

3. Pilavlar

Bulgur Aşısı

Genellikle ana yemeklerin yanında hazırlanan şehriyeli bir pilavdır. Bunun yanında Kilis’e özgü lebeniye yemeklerinin yanında da vazgeçilmezler arasındadır.

*Leğençede bulgur aşısı
Gelin kör, güveyi şaşısı
Eyle bir düğün ettik ki
Bak devirdik Karadaş’ı* (Elmalı, 2012, 74).

Müceddere

Suriye sınırı boyunca Hatay-Kilis ve Gaziantep üçgeninde bilinen yaygın bir yemek olup yeşil mercimek ve bulgurla yapılmaktadır. Yemeklerin yanında pilav olarak sunulduğu gibi bazı sofralarda ana yemek olarak da tüketilmektedir.

Malzemeler: Yeşil (kara) mercimek, bulgur, soğan, zeytinyağı, toz biber, tuz.

Hazırlanışı: İlk olarak kara (yeşil) mercimek haşlanır. Ardından kara mercimeğin içine bulgur atılır. Piştikten sonra ayrı bir tavada zeytinyağı kızdırılır. Zeytinyağı kızınca içerisine halka soğan atılıp kızartılır. Pişen pilavın üzerine dökülür (KK.2). Son olarak üzerine tuz, toz biber gibi baharatlar atılır. Aşağıdaki mânide müceddere pilavı bir mâninin ilk dizesinde yer almaktadır:

*Müceddere aşım var
Ne belalı başım var
Duydum kaynanam ölmüş
Bir çift mezar taşım var* (Elmalı, 2012, 123).



4. Tatlılar

Baklava

Güneydoğu Anadolu Bölgesinin meşhur tatlılarından olan baklava, Gaziantep Sanayi Odasının 2009 yılında AB'ye yaptığı başvuru sonucunda, 2013 yılında AB tescili almıştır (Süzer, 2018, 30). Buna rağmen Gaziantep'teki baklava ustalarının çoğunluğunu Kilisli olanlar oluşturmaktadır. Lezzet konusunda Kilis baklavasının Gaziantep baklavasından daha üstün olduğunu iddia edenler de vardır (KK.5). Kilis'i metheden aşağıdaki mânide Kilis baklavasının lezzetine ve yapılışına değinilmektedir:

Kilis'in baklavası

Gümüşten oklavası

Kilis'imiz şehrimiz

Güzellik yuvası (Elmalı, 2012, 6).

Kerebiç

Bölgede geleneksel bir tatlı olan kerebiç, özellikle Ramazan ayının sonuna doğru yapılmaktadır. Kadınların bir araya gelerek yaptıkları bu tatlının kendine özgü kalıpları bulunmaktadır. Uzun süre muhafaza edilebilen kerebiç, bayramlarda gelenlere ikram edilmektedir.

Malzemeler: Un, irmik, zeytin yağı-tereyağı, Antep fıstığı, şeker, süt, kerebiç baharatı.

Hazırlanışı: Un ve irmik karıştırılıp içerisine süt konur. Bir paket tereyağı karıştırılıp hamur hâline getirilir. Ardından zeytinyağı da eklenir. Hamur kıvama gelince yumurta büyüklüğünde toplar alınıp içleri oyulmaya başlanır. İçerisine Antep fıstığı, tereyağı ve şekerle bir harç hazırlanır. İçi oyulan hamurun içerisine bu harç konulur. Ardından kerebiç kalıplarına bastırılır. Hazırlanan kerebiçler fırın tepsisine dizilir ve odun ateşinde pişirilir. Pişen kerebiçler soğumaya bırakılır. Saklama kaplarına alınarak muhafaza edilir (KK.4).

Duvara astım çekiç

Gelin yesin gerebiç

Heveslenme kaynana

Sen itin suyunu iç (Elmalı, 2012, 115).

Künefe

Hatay'ın yöresel tatlısı olan künefe zahmetli uğraşlar sonunda yapılan bir lezzettir. Hatay ve Kilis'in komşu olmasından ötürü benzer lezzetlerin sofralarda yer aldığı bilinmektedir. Bu lezzetlerden biri de künefedir. Aşağıdaki mânide künefe bir düğünde bir araya gelen insanlara ikram olarak sunulan tatlı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Sinide künefe var

Halayda herifi var

Gün kaynananın günü

Hem zili hem def'i var (Elmalı, 2012, 85)

Züngül

Malzemeler: Üzüm bastığı (pestil), un, yumurta, kabartma tozu, zeytinyağı, tarçın.

Hazırlanışı: Un, yumurta ve kabartma tozu karıştırılarak bulamaç yapılır. Kare şeklinde avuç içi kadar kesilen üzüm bastıkları, hazırlanan bulamaç hamuruna batırılarak kızgın zeytinyağında kızartılır. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine çekilmiş ceviz içi veya yeşil fıstık serpilir. İsteğe bağlı olarak tarçın da serptikten sonra servis yapılır (Belgin, 2015; <https://gastromanya.com/zungul-tarifi>).

Yörenin lezzetlerinden olan züngülün hazırlanışıyla ilgili ipucu mâninin ilk dizesinde kendine yer bulmuştur:

Tavada kavrulur züngül

Gönüllerde açar bin gül

Yanık sesli sarı bülbül

Diyarsın güzel Kilis (Elmalı, 2012, 162).



5. Kahvaltılıklar

Zahter

Kilis, Hatay, Gaziantep ve komşu illerde bilinen bir kahvaltılık olan zahter, çeşitli yiyecek ve bitkilerin (nane, sarı leblebi, susam, çörek otu, kekik, kimyon, pul biber, tuz, karpuz çekirdeği) iç içe öğütülmesiyle elde edilen bir karışımıdır (<https://www.kulturportali.gov.tr>). Zahterli kahvaltılıkların vazgeçilmezi de zeytinyağıdır. Aşağıdaki mânide zahterin zeytinyağına batırılarak yenilmesi aktarılmıştır:

Zeyte batır ye zahteri

Kız sana kimler müşteri

Yurt için çok alınteri

Dökenin var güzel Kilis (Elmalı, 2012, 163).

Kaymak

Koyun sütü, bir saat kısık ateşte pişirildikten sonra dolapta bekletilmeye bırakılır. Bir gün sonra dolaptan çıkarılan sütün üzerindeki kaymak ayrılarak kahvaltılarda yerini alır. Kilis ve yöresinde koyun besiciliği önemli yer edindiği için sofrta kültüründe kaymak önemli bir lezzettir. Aşağıdaki mânilerde kaymağın lezzeti şu şekilde izah edilmiştir:

Tabağa koydum kaymak

Yaladım parmak parmak

Her kıza nasip olmaz

Duvaklı gelin olmak (Elmalı, 2012, 89)

Tepside kat kat kaymak

Yaladık parmak parmak

Her ere nasip olmaz

Elmas gibi kız almak (Elmalı, 2012, 90).

Reçel (Leçer)

Kilis kültür hayatında reçel denilince akla incir reçeli gelmektedir. Öyle ki incirin yöresel dildeki ismi "hayır" olup zeytin bahçelerinin içinde ve tarlaların sınır boylarında incir ağaçları mevcuttur. İklim özelliğinden dolayı çok lezzetli olan incirler taze meyve olarak tüketildiği gibi kurutma ve reçel olarak da sofralarda yerini almaktadır. Aşağıdaki mânide tabaklar içerisinde yer alan altın rengindeki incir reçelleri tasvir edilmiştir:

Altın tabakta leçer

Güzellik gelir geçer

Ağzım dilim söylemez

Gönlümden neler geçer (Elmalı, 2012, 21).

Pekmez

Bağlarıyla meşhur olan Kilis'te üzüm pekmezleri, bağ bozumu döneminde üzümlerin en lezzetli ve sıralı olduğu zamanlarda toplanıp bazı işlemlere tabi tutulmasıyla yapılır. Kilis mutfağında gün pekmezi ve kara pekmez olmak üzere iki tür pekmez vardır. Kilisliilerin en çok tercih ettiği yöreye özgü olan gün pekmezidir. Mânilerde pekmez, sevgiliyle ilişkilendirilerek teşbih unsuru olarak kullanıldığı gibi yöresel bir lezzet olarak da yerini almaktadır:

Ben seni pekmez sandım

Yüreği yakmaz sandım

Yediğim tuz ekmeği

Başıma kakmaz sandım (Elmalı, 2012, 41).

Masa üstünde pekmez



*Bu pekmez bana yetmez
Şu Kilis'in kızları
Taksisiz gelin gitmez (Elmalı, 2012, 76).*

SONUÇ

İklimsel olarak farklı özellikleri bir arada barındıran Kilis'te bu durum bitki çeşitliliğine yansımış ve akabinde Kilis mutfağının zengin bir yapıya sahip olmasına vesile olmuştur. Mânilerde yer alan yemek çeşitliğinin fazlalığı bunun göstergesi niteliğindedir.

Kilis mutfağının zengin olmasında kendi kültürel dokusuna ait kültürel yemekleri (şıhlımaş, müceddere, züngül, kerebiç vb.) koruyabilmesinin yanında komşu olduğu Gaziantep (baklava, pırpırım aş) ve Hatay'ın (künefe) yemek kültürü yönünden zengin olması da etkindir.

Kilis ve yöresinde iklimsel özelliklerden dolayı eski dönemlerde bakliyat (nohut, mercimek) üretilirken günümüzde sulama imkânları sayesinde yaz döneminde çeşitli sebzeler de yetiştirilmektedir. Yazın yetiştirilen patlıcan, bamya, kabak gibi sebzeler eski kültür hayatının etkisiyle hâlâ kuru olarak tüketilmektedir.

Kilis mutfağında dikkati çeken bir diğer durum da Arap mutfağına ait yemeklerdir. Çalışmamızın verilerini oluşturan "Kilis'te Anonim Halk Edebiyatı Örnekleri ve Mâniler" adlı eser 2012 yılında hazırlandığı mânilerde henüz bu durumun belirgin bir yansımaları söz konusu değilken, Suriye iç savaşından ötürü Kilis'e yapılan göçler neticesinde günümüzde bu durum belirgin bir şekilde kendini göstermektedir. Bundan sonra yapılacak çalışmalarda bu durum etkisi görülecektir.

Kilis mânilerinde yöresel mutfakla ilgili motiflerin zengin olmasında mânilerin yaratıcılarının kadınlar olması etkindir. Küreselleşme ve kültürel erozyonun etkisiyle unutulmuş yöresel yemeklerin bölgeye ait mâniler içerisinde kendine yer edinmesi, mânilerin kültür taşıyıcılığı özelliğini göstermesi açısından önemlidir.

KAYNAKÇA

- Alptekin, Mehmet (2017). Kilis'te Ateş ve Ocak Kültüyle İlgili İnanışlar. *Uluslararası Mercidabık'tan Günümüze 500 Yılda Ortadoğu Sempozyumu*. 26-27 Ekim 2017, Kilis, s. 237-244.
- Baran, Deniz (2016). *Gaziantep Mutfağı Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Belgin, Raife Tuncay (2015). *Geçmişten Günümüze Kilis Yemekleri*. Kilis: Kilis Valiliği Yayınları.
- Elmalı, Ahmet (2012). *Kilis'te Anonim Halk Edebiyatı Örnekleri ve Mâniler*. Kilis: Kilis Belediyesi Kültür Yayınları.
- Helvacıkara, M. Cengiz (2012). Coğrafi Yönden Kilis. *Belgelerle Kilis*. (Ed. M. Elif Özmen), İstanbul.
- Karademir, Diyar (2020). *Kilis İlinin Beşeri ve Ekonomik Coğrafyası*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayımlanmamış Doktora Tezi. İstanbul.
- Kaya, Doğan (1999). *Anonim Halk Şiiri*. Ankara: Akçağ Basım Yayın.
- Konyalı, İbrahim Hakkı (1968). *Abideleri ve Kitabeleri ile Kilis Tarihi*. İstanbul.
- İçel, Hatice (2007). Türkiye ve Azerbaycan'da Mâni ve Bilmeceler Türü Arasındaki İlişkiler. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (22), s. 75-85.
- Mercimek, Metin (2018). "Köçük Aşı". <http://kentgazetesi.biz/koluk-asi/> (e.t.21.01.2021).
- Süzer, Özkan (2018). *Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İçerik İncelemesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Yıldırım, Ali ve Şimşek, Hasan (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Elektronik Kaynaklar

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/nealinir/kahvaltılık-zahter> (e.t.15.01.2021)

<https://gastromanya.com/zungul-tarifi/> (e.t. 20.01.2021)

Kaynak Kişiler

- KK.1:** Filiz Uzun, 1974, Kilis-Musabeyli, Balıklı Köyü, İlkokul Mezunu (Derleme 10.01.2021 tarihinde Covid-19 salgınından ötürü telefon görüşmesi yoluyla yapılmıştır).
- KK.2:** Hüseyin Uzun, 1971, Kilis-Musabeyli, Balıklı Köyü, İlkokul Mezunu (Derleme 12.01.2021 tarihinde Kilis Merkez Hoca Ahmet Yesevi İmam Hatip Ortaokulu'nda yapılmıştır).
- KK.3:** Muzaffer Şikoğlu, 1968, Kilis Merkez, Lisans Mezunu, (Derleme 11.01.2021 tarihinde Kilis Merkez Hoca Ahmet Yesevi İmam Hatip Ortaokulu'nda yapılmıştır).
- KK.4:** Fatma Özgönül, 1980, Kilis Merkez, (Derleme 12.01.2021 tarihinde Kilis Merkez Hoca Ahmet Yesevi İmam Hatip Ortaokulu'nda yapılmıştır).
- KK.5:** Hülya Kankılınc, 1981, Kilis-Merkez, ilkokul mezunu (Derleme 13.01.2021 tarihinde Covid-19 salgınından ötürü telefon görüşmesi yoluyla yapılmıştır).
- KK.6:** Yakup Gül, 1990, Kilis-Merkez, Ortaokul Mezunu (Derleme 14.01.2021 tarihinde Kilis Merkez Hoca Ahmet Yesevi İmam Hatip Ortaokulu'nda yapılmıştır).